CURSO DE COCINA: PANADERÍA Y ELABORACION DE CONSERVAS

CAF N.º 10 y Tramatierra Asociación Civil

Con el apoyo del Programa para el fortalecimiento, asesoramiento y funcionamiento de organizaciones que trabajan con mujeres y personas LGBTIQ en territorio.

Intencionalidad

El proyecto propone generar un ámbito de encuentro y formación para mujeres (15) de la localidad de San José del Rincón que se encuentran en situación de extrema vulnerabilidad socioeconómica a partir de una propuesta de formación teórico-práctica en elaboración de conservas y productos de panadería. La búsqueda se orienta a promover nuevos saberes, recuperar otros previos y, a partir de revalorizar el entorno local y lo que brinda en cada temporada del año, direccionar la emergencia de una grupalidad que no sólo pueda mejorar los ingresos de la unidad doméstica sino y fundamentalmente, avanzar hacia la autonomía económica, que además es simbólica, de las mujeres de referencia.

Objetivo general

Promover el empoderamiento de las mujeres de San José del Rincón a partir de la reflexión conjunta y el aprendizaje colectivo.

Objetivos específicos

1. Instalar capacidades y habilidades en el grupo de mujeres participantes en relación a la panadería y la elaboración de conservas.

2. Propiciar un ámbito de encuentro y socialización de experiencias entre pares, tendiendo a fortalecer el entramado comunitario.

3. Generar condiciones de posibilidad para la construcción de un emprendimiento productivo que revalorice la manufactura artesanal y los productos locales.

Primera Etapa (Noviembre-Diciembre)

La iniciativa prevé el dictado de 7 clases específicas relacionadas a la elaboración de productos de panadería. Asimismo, se desarrollarán 3 talleres relativos a la posibilidad de poner en marcha un emprendimiento (Desarrollo Productivo) y

otros 2 espacios donde se abordarán cuestiones relacionadas a los intereses y demandas de las mujeres participantes, siempre desde la perspectiva de un enfoque de derechos (Promoción de Derechos).

Se deja constancia que la Segunda Etapa (Elaboración de Conservas) comenzaría en el mes de febrero del 2021 y se evaluará oportunamente si será en formato presencial, virtual o mixto.

Equipo Docente y de Apoyo

Clases de Panadería	Laura Monje
Taller Desarrollo Productivo	Luciana Angeramo
Taller Promoción de Derechos	Tania Gauna
Soporte CAF	Rosana Carrizo-Micaela Lorenzatti
Soporte Tramatierra	María Claret-Axel Kemmerer-Liza Tosti

Cronograma Primera Etapa

Fecha	Acciones	Observaciones
03-11	**Inicio** 1° Taller Desarrollo Productivo	PRESENCIAL (pequeños grupos) Entrega de kit inicial, insumos y materiales **(1)** **Horario** Desde las 14.30h
05-11	Introducción general 1° Clase Panadería (Masa básica)	Disponibles en You Tube
12-11	2° Clase de Panadería (Pan de campo)	Disponible en You Tube
16-11	1° Taller Promoción de Derechos (Trabajo no remunerado)	A través de Meets **Horario** 15 a 16h
17-11	Entrega PRESENCIAL	Entrega de insumos y materiales **(1)** **Horario** 14.30 a 16.30h
19-11	3° Clase de Panadería (Baguettes)	Disponible en You Tube
26-11	4° Clase de Panadería (Pan de centeno)	Disponible en You Tube
30-11	2° Taller Desarrollo Productivo	A través de Meets **Horario** 15 a 16h
01-12	Entrega PRESENCIAL	Entrega de insumos y materiales **(1)** **Horario** 14.30 a 16.30h
03-12	5° Clase de Panadería (Pan de maíz)	Disponible en You Tube

07-12	2° Taller Promoción de Derechos (Cuidado de la salud)	A través de Meets **Horario** 15 a 16h
10-12	6° Clase de Panadería (Pizza integral)	Disponible en You Tube
15-12	**Cierre** 3° Taller Desarrollo Productivo	PRESENCIAL (pequeños grupos) Valoración integral **Horario** Desde las 14.30h

Modalidad de cursado

Se realizará un primer encuentro presencial en el cual se comentará la metodología de trabajo (en pequeños grupos) y se abordarán algunas cuestiones generales sobre la cuestión productiva (1° Taller Desarrollo Productivo). A excepción del cierre, donde se repetirán los encuentros presenciales, la modalidad del cursado será prácticamente virtual, atendiendo la responsabilidad por el incremento de casos de covid en los últimos meses. También serán presenciales las entregas de insumos y materiales que se realizarán en el CAF cada 15 días. La institución será responsable del fraccionamiento y de coordinar las entregas, preservando en todos los casos, la salud de las participantes y el personal involucrado. La totalidad de insumos y materiales serán provistos por Tramatierra, que los entregará con la antelación necesaria, en la sede del CAF.

Las clases de panadería estarán disponibles los días jueves, en el canal de You Tube de Tramatierra https://www.youtube.com/user/Tramatierra. En todos los casos, se tratan de videos explicativos sobre técnicas, consejos y modos de realización de los productos a elaborar, teniendo en cuenta la explicación de todos los pasos que dicha realización conlleva, para que las mujeres puedan llevarlo a cabo en sus casas. Durante el transcurso de la semana, las participantes podrán plantear dudas sobre la receta que serán retomadas por la capacitadora, intentando generar un intercambio y diálogo de saberes, apostando a la construcción de conocimiento. Antes del próximo jueves, las participantes enviarán una foto de su propia receta.

Por otra parte, se prevén realizar dos talleres de Promoción de Derechos y otro de Desarrollo Productivo a través de plataforma Meets https://meet.google.com/rxc-qtct-rej, en los días establecidos en el cronograma. La duración de las reuniones

no superará una hora y el horario de la misma será de 15 a 16h aproximadamente. En cada uno de los encuentros y acorde a la dinámica de trabajo, se establecerá alguna actividad que realizarán las participantes para compartir en el grupo (a través de fotos, audios o videos).

La difusión de todas las comunicaciones sobre el cursado, recordatorios y novedades, será a través de un grupo de whatsapp, creado para tal fin.

Esquema de entrega. Detalle de materiales e insumos (1)

Entrega	Materiales	Insumos
1° Entrega (03-11)	**1. Kit inicial** (vaso medidor, bolsa grande, bolsa de kilo, bolsa de medio kilo y lienzo multiuso). **2.** Recetario **3.** Material Desarrollo Productivo **4.** Material Promoción Derechos	Harina 000 1 kilo Harina integral 70g Levadura 35g Sal (única entrega) Semillas (única entrega)
2° Entrega (17-11)	**1.** Material Desarrollo Productivo	Harina 000 1 kilo Harina centeno 300g Levadura 45g Calabaza ½ Remolacha 2u
3° Entrega (01-12)	**1.** Material Promoción Derechos	Harina 000 1.2 kilos Harina maíz 150g Harina integral 300g Levadura 70g Tomate 1 botella
Cierre	**1.** Certificados (a definir) **2.** Programa Conservas	***

Nota: las entregas se realizarán en la sede del CAF, los días previstos (martes) en el horario de 14.30 a 16.30h